



00159322 | 2022

DOMAINE DE MONTROSE ROUGE



Domaine de Montrose



Frankreich

Languedoc Roussillon Côtes de Thongue



trocken



60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

SUD & FRANCE



DOMAINE DE
MONTROSE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Montrose Rouge ist ein Wein für alle Gelegenheiten. Fruchtbetont, rund und harmonisch mit sanftem Tannin schmeckt er vom Aperitif bis zum Käse.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Frischkäse
Fondue mit Fett



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

Boden Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 9 Monate in Beton

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 3560680001096
3560680101192

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 5.4 g/L

Restzucker 1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Domaine de Montrose
34120 Tourbes
FR



DOMAINE DE MONTROSE

WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes Granatrot mit violetten Reflexen

Duft: im Bouquet Aromen von dunklen Beeren (Schwarze Johannisbeeren) und feinem Kakao Geschmack:
am Gaumen fruchtbetont, rund und harmonisch mit sanftem Tannin und eleganter Frische

leicht gekühlt als Aperitif oder zur Begleitung unkomplizierter Gerichte wie frischer Pasta mit
Tomatensauce, gefüllten roten Paprikaschoten, Steaks und Koteletts vom Grill oder Käse

WEINBEREITUNG

Bei der Bereitung ihres Montrose Rouge arbeiten Bernard und Olivier Coste nach denselben Leitsätzen, die auch für ihre Rosé-Weine gelten: die Suche nach maximaler Eleganz und Balance. Die Reben für die Rotweincuvée stammen von unterschiedlichen Böden, die den Weinen entsprechend unterschiedliche aromatische Facetten verleihen. Um jede einzufangen, werden die Trauben nach Herkunft und Rebsorte getrennt vinifiziert. Zunächst werden alle Trauben vollständig entrappt.

Nach abgeschlossener Vergärung werden die jungen Weine zur Cuvée vermählt, in Beton- und Edelstahltanks überführt und darin ausgebaut, bis man sie im folgenden Frühjahr behutsam abzieht, Montrose Rouge auf die Flaschen füllt und für den Handel bereitstellt.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Étang de Thau, zwischen Montpellier im Osten und (dem etwas näheren) Béziers im Westen. Obwohl sich in Pézenas alles um den Schauspieler und Komödiendichter Molière dreht, wählten Bernard und Olivier Coste die griechische Dichterin Sappho zur Inspirationsquelle ihres

Firmenmottos: Was schön ist, ist gut.

Und wer gut ist, wird bald schön sein. Vater und Sohn übersetzen diese Zeilen in ebenso attraktive wie köstliche Weine, mit klarem Penchant zu duftig eleganten Roséweinen, die Montrose zu einer veritablen Referenz für Rosé aus dem Languedoc werden ließen.

Um die exzellente Qualität ihrer Weine zu garantieren, vertraut die Familie Coste auf natürliche, nachhaltige Anbaumethoden. Nur in einem gesunden Umfeld reifen die gesunden, ausdrucksvollen Trauben, die dem Wein seine einzigartige Schönheit, Eleganz und Persönlichkeit verleihen. Nach umfassenden Analysen der Böden, Flora und Fauna in ihren Weinbergen, pflanzte man 1053 Bäume (eine Auswahl von 21 mediterranen Baumarten), um die natürliche Artenvielfalt und ökologischen Balance dieser kostbaren Terroirs zu bewahren.

Auch im Keller ist Behutsamkeit höchstes Gebot. Weil man den duftig leichten Stil bevorzugt, der die mediterrane Herkunft so lebendig zum Ausdruck bringt, werden die Trauben vergleichsweise früh gelesen, meist sofort gepresst und die Moste kühl vergoren. Bei einigen Weinen arbeitet die Familie mit kurzen Maischezeiten oder einem (partienweise) behutsamen Einsatz von Barrique, doch niemals kaschieren diese stets sehr subtil und fein dosierten Maßnahmen den frischen, authentischen Charakter der Weine und ihre unnachahmliche Eleganz.

Die Ursprünge der Domaine Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert, darauf verweisen unterirdische Keller, die aus dieser Zeit stammen. Seit 1696 gibt es Hinweise auf den Namen und in den Flurkarten von Cassini, Frankreichs erstem Kartenwerk dieser Art, ist Montrose 1756 bereits verzeichnet. Gut ein halbes Jahrhundert zuvor, am 1. Juli 1701, hatte Joseph Alazard von König Ludwig XIV die Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards, möglicherweise in Anspielung auf den Namen Alazard) als Familienwappen erhalten. Im Gedenken an ihren offensichtlich hochgeschätzten Vorfahren machten Bernard und Olivier Coste die Drei Eidechsen zum Emblem und Logo der Domaine Montrose, das heute auf jeder Flasche zu finden ist.

PRODUZENTEN-INFO

Die Ursprünge der Domaine de Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert. Seit 1701 hat der Besitz sein Familienwappen, die drei Eidechsen, die wir auf allen Montrose-Flaschen finden. Heute bewirtschaften Bernard und Olivier Coste das Weingut. Die Reben wachsen nahe dem Molière-Städtchen Pézenas, die Maxime der Familie stammt allerdings von der Dichterin Sappho: „Was schön ist, ist gut. Und wer gut ist,

wird bald schön sein." Vater und Sohn übersetzen sie in Rosé- Weiß- und Rotweine. Duftig elegante Schönheiten, die längst als Rosé-Referenz aus dem Languedoc gelten.